

Entrées

Homard bleu, vinaigrette framboise, jeunes pousses et avocat grillé	105
Pressé de foie gras de canard et saumon fumé au sésame torréfié	80
Rosace de légumes croquants et fondants, fruits colorés au miel de citron	70
Macaroni, truffe noire et foie gras de canard 	85
Caviar à la louche, 50gr et plus, selon demande 	250

Poissons

Rouget barbet au jus de crustacés et zeste d'agrumes, fregola sarda de Provence	85
Saint pierre jus d'arête, déclinaison fenouil, condiment cédrat	90
Ragoût 74 	95
Bar au jus de coquillages parfumé au basilic, fondue de poireaux et poêlée de cèpes	105

Viandes

Canard de Challans aux figues rôties  pour 2 personnes (par personne)	85
Pigeon André Malraux 	90
Carré et rosettes d'agneau en écrin d'herbes, polenta croustillante et petits farcis	100
Filet de bœuf Rossini, pommes soufflées	115



Menu Dégustation

195

4 mets de la carte et 2 desserts sélectionnés par les chefs

Ou

Menu Dégustation et ses vins

350

Une déclinaison de vins au verre en harmonie avec vos mets

Fromages

Sélection de fromages 35

Les classiques du restaurant Lasserre 

Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes - Taxe et service 15% compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au salon d'attente.

Prix nets en euro